

QUINTA DA BIAIA RESERVA SIRIA

REGIÃO | Beira Interior

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Luís Santos

CASTAS

Síria

O VINHO

As vinhas, com altitude impar (700 – 750mts), reúnem as castas características desta região e compreendem três parcelas com características próprias: vinhas da Alvandeira com terrenos Argilo-limoso; vinhas do Souto são de transição de Granito e Xisto; e nas vinhas das Lameiras são de Granito e Quartzo.

A produção biológica, o seu terroir impregnado de História, bem como o enquadramento pelos rios Douro, Côa e Águeda, imprimem um perfil único aos vinhos provenientes desta propriedade

VINIFICAÇÃO

Uvas frescas no seu ponto ideal de maturação, seleccionadas do talhão 8 da vinha da Levandeira, vindima manual para caixas de 20 kg, transportadas para a adega e para prensa pneumática em cacho inteiro. Fermentação em inox e estágio em barricas usadas de carvalho francês e húngaro, sobre borras finas, durante 6 meses.

NOTAS DE PROVA

Um vinho mineral de grande elegância, com notas de fruta de polpa ranca, folha de chá e pão tostado. Na boca, muito fresco, mineral, cheio de camadas de sabor e volume.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% | **Acidez Total:** 7,21 gr/l | **pH:** 3,05

